

# Alles vom Land

## Vorspeisen

<b>Beef Tea</b>	<b>10,50 €</b>	<b>Beef Tatar</b>	<b>15,00 €</b>
kräftige Rinderbrühe		Eigelbcreme	
gebackener Ochsenschwanz		Senfeis	
Wurzelgemüse		junge Salate	

## Hauptspeisen

<b>Bock19 Steakplatte</b>	<b>25,00 €</b>	<b>Husumer Rumpsteak</b>	<b>30,00 €</b>
verschiedene Medaillons		fein marmoriert, 200g	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	<b>20,50 €</b>	<b>Geschmorte Ochsenbacken</b>	<b>26,00 €</b>
		in Madeirajus	
<b>Cordon bleu</b>	<b>22,00 €</b>		

Zu allen Hauptspeisen vom Land servieren wir einen Salat, Rahmspinat oder Gemüse sowie Bratkartoffeln, Pommes frites oder Bockholmwiker Kartoffeln.

<b>Champignonrahmsauce</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Pfefferrahmsauce</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Hausgemachte Sauce Hollandaise</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Sauce Hollandaise „Lukull“</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Gebratene Champignons</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Schmorzwiebeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Ketchup</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Mayonnaise</b>	<b>0,50 €</b>

# Alles aus dem Meer

## Vorspeisen

<b>Büsumer Krabbensuppe</b>	<b>10,50 €</b>	<b>Nordseekrabbenstulle</b>	<b>14,00 €</b>
Nordseekrabben		Vollkornbrot	
Dillöl		Schnittlauchschmand	
		gebackenes Stundenei	

## Hauptspeisen

<b>Kutterscholle</b>	<b>25,00 €</b>	<b>Seelachsfilet, gebacken</b>	<b>21,00 €</b>
- Speckstippe	+ 3,50 €	hausgemachte Remoulade	
- Nordseekrabben	+ 5,00 €		
<b>Sylter Matjes</b>	<b>19,50 €</b>	<b>Fischplatte Bock19</b>	<b>27,00 €</b>
nach Hausfrauenart		verschiedene Fischfilets	
		Nordseekrabben	

**Zander auf der Haut gebraten 27,50 €**

Zu allen Hauptspeisen aus dem Meer servieren wir einen Salat, Rahmspinat oder Gemüse sowie Bratkartoffeln, Pommes frites oder Bockholmwiker Kartoffeln.

<b>Senfsauce</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Remoulade</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Krabbensauce</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Ketchup</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Mayonnaise</b>	<b>0,50 €</b>

# Düt un dat ut Pütt un Pann

<b>Currywurst</b>	<b>10,90 €</b>	<b>Bauernfrühstück</b>	<b>15,00 €</b>
Pommes frites		Katenschinken	
hausgemachte Currysauce		Gewürzgurke und Salat	

## Große Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

**11,50 €**

- gebratene Putenbruststreifen	17,50 €
- gebratene Champignons	15,50 €

<b>Fischeintopf Bock19</b>	<b>13,50 €</b>	<b>Fisch und Chips</b>	<b>9,50 €</b>
Knoblauchbaguette		hausgemachte Remoulade	

## Fischbrötchen Bock19

Matjesfilet	4,80 €
Backfisch	6,00 €
hausgemachte Fischfrikadelle	6,50 €

## Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Pommes frites	9,00 €
Penne in Tomatensauce	7,50 €
Backfisch (Fischstäbchen) mit Kartoffelpüree	9,50 €
Pommes frites	4,50 €
Ketchup	0,50 €
Mayonnaise	0,50 €

# Quer „Beet“ vegetarisch & vegan

## Vorspeisen

**Tomatensuppe (vegan) 8,50 €**

Basilikumpesto

**Lauwarmer Hirtenkäse 12,50 €**

Cherrytomaten

geröstete Körner

**Lauwarmes gegrilltes Gemüse, gebackener Hirtenkäse,**

**Basilikumschmand und Baguette**

**11,50 €**

## Hauptspeisen

**Lauwarmes gegrilltes Gemüse,**

**gebackener Hirtenkäse,**

**Basilikumschmand und**

**Rosmarinkartoffeln 20,00 €**

**Großer gemischter Salat 11,50 €**

**Kleiner gemischter Salat 6,50 €**

unsere Salate servieren wir

mit einem Joghurt-Limonen-Dressing

### **Penne in Tomaten – Basilikumsauce**

Tomatenwürfel, geröstete Kerne, Rucola, Hirtenkäse

**18,00 €**

(auch vegan möglich)

## Zum Schluss etwas Süßes

Crème brûlée

9,50 €

Etwas kleines Süßes

7,50 €

### Schokolade trifft Salz und Karamell

dunkle Mousse

Karamellcreme

Salzkaramelleis

**10,00 €**

### Unser Bauernhof –

#### Eis von Familie Steffens aus Ahrensbök

Kinderschokolade

weißes Kaffeeis mit Baileys

Salz-Karamelleis

Lakritze

Mango Sorbet (vegan)

Himbeere Sorbet (vegan)

je Kugel 4,00 €

#### Langnese Eis

Erdbeere

Vanille

Schokolade

Pfirsich-Joghurt

Mango-Melone

Karamell Toffee (vegan)

je Kugel 2,50 €

**Sahne 0,80 €**

**Baileys 2,00 €**

**Eierlikör 2,00 €**

**bunte Streusel 0,20 €**

**Schokostreusel 0,20 €**